

Ueber zweckmässige Gefangenenbeköstigung.

Von Dr. A. Leppmann (Berlin-Moabit).

Vor Kurzem hat im Verlage einer angesehenen juristischen Fachbuchhandlung ein Anonymus, welcher sich den Decknamen Neckeben beilegt, ein Schriftchen erscheinen lassen, dessen scherzhaft sein sollender Inhalt schildert, wie es in einem Gefängnisse des XXI. Jahrhunderts aussehen würde, wenn die „milden“ Anschauungen über den Strafvollzug weiter die Oberhand gewönnen.

Der Verfasser desselben wurde zu seiner Veröffentlichung augenscheinlich durch eine Reihe befremdlich scheinender Einrichtungen, welche zu Besserungszwecken der Jugendlichen in einem amerikanischen Reformatory getroffen wurden, angeregt; er benutzt aber die Gelegenheit, nicht bloss diese Verirrungen, sondern die folgerichtigsten Bestrebungen der Reformatoren unseres heimischen Strafvollzuges in persönlich verletzender Weise zu karrikiren und insbesondere auch über die bescheidenen Errungenschaften in der Beköstigung der Gefangenen einige absprechende Bemerkungen zu machen.

Obgleich Herr Neckeben möglicherweise eine maassgebende juristische Stellung einnimmt, obgleich er wahrscheinlich sogar Rechtslehrer ist, hätten wir seine Aeusserungen ruhig der wohlverdienten Vergessenheit anheimfallen lassen, wenn es uns nicht ein neuer Beweis wäre, wie oberflächlich man in gewissen Kreisen des Publicums, selbst des wissenschaftlich gebildeten, über die Bedeutung der Frage der Strafvollzugsreform denkt. Das Problem der zweckmässigsten Einschränkung des Verbrecherthums, welchem gegenüber der moderne Staat mit all seinen fortgeschrittenen Einrichtungen bisher beinahe machtlos dasteht, ist kein Gegenstand für parodistische Betrachtungen, sondern wird vielleicht mit all seiner politischen und anthropologischen Bedeutung eines Tages mehr, als es für eine ruhige Entwicklung erspriesslich ist, in den Vordergrund der Ereignisse treten.

Desshalb hat Jeder, welcher an der Lösung dieser Frage, selbst im bescheidensten Maasse, ehrlich mitarbeiten will, die Pflicht, gegen solche Veröffentlichungen Front zu machen. Wer sich aber speciell für rationelle Gefangenenbeköstigung interessirt, dem giebt Herr Neckeben Gelegenheit, einer weit verbreiteten irrthümlichen Auffassung des Principes der darauf gerichteten Reformbestrebungen entgegenzutreten. Herr Neckeben sagt, er sehe das Heil der Zukunft in einem scharfen Zufassen gegenüber dem Verbrecherthum und augenscheinlich auf Grund dieser Anschauung hält er sich in seinem gefängniswissenschaftlichen Zukunftsraum zu der Meinung berechtigt, dass es die Gefangenen gerade in Bezug auf die Kost jetzt eigentlich schon viel zu gut hätten, da das Strafübel möglichst fühlbar sein müsse

und dass es ja gar nicht schade, wenn die Leute darüber zu Grunde gingen.

Der Herr Verfasser vergisst ganz, dass er bei dem gegenwärtigen Stande der Gesetzgebung etwas Unberechtigtes fordert oder vielmehr seine Wünsche an die falsche Adresse richtet. So lange es nicht im Gesetze ausgesprochen ist, dass die Gefängniss- und Zuchthausstrafe, abgesehen von den Schädigungen, welche in ihr nothwendiger Weise liegen, noch mit besonderer Lebens- und Gesundheitsbeeinträchtigung einhergehen soll, haben die Strafvollzugsorgane die Pflicht, die Gefangenen unter Bedingungen zu halten, welche ihnen solche besonderen Schädlichkeiten nicht mit Nothwendigkeit aufbürden.

Wollen die Vertreter dieser strengen Richtung, dass dem Gefangenen nur $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ der zum Lebensgleichgewicht nothwendigen Nahrung gereicht wird, so sollen sie danach streben, ihre Anschauungen gesetzeskräftig zu machen, und wir sind nach dem heutigen Standpunkte der Wissenschaft in der Lage, dem Gebot bis auf die letzte Decimalstelle nachzukommen. So lange dies nicht der Fall ist, verstossen wir gegen das Gesetz, wenn wir den Gefangenen nicht ein zur Lebenserhaltung nothwendiges Mindestmaass an Nahrung zukommen lassen.

Darin gipfeln die heutigen Aufbesserungsbestrebungen, sie sind nicht Ergebnisse humanitärer Ueberempfindlichkeit; sie bezwecken nur die Erreichung des unbedingt Nothwendigen und Gesetzlichen.

Von diesem principiellen Standpunkte aus will ich die Frage der Gefangenenernährung wieder einmal der öffentlichen Discussion unterbreiten. Habe ich doch aus zahlreichen Anfragen und Anregungen, welche mir aus Anlass eines von mir mitverfassten Aufsatzes über diese Materie¹⁾ zuzingen, ersehen, dass dieses wichtige Capitel gegenwärtig mit Unrecht durch andere hygienische Ziele in den Hintergrund gedrängt ist.

Ehe uns die Physiologie die Bedeutung der einzelnen Nährstoffe hatte kennen lernen lassen, beköstigte man überall die Gefangenen hauptsächlich mit wohlfeilen Vegetabilien und glaubte den Anforderungen der Billigkeit dadurch zu genügen, dass man ihnen diese Nahrungsmittel in reichlicher Menge und unverdorbenem Zustande gewährte. So kam es, dass die Grundmängel der Gefangenenkost die Armuth an Fett und assimilirbarem Eiweiss waren.

Die Bekämpfung dieser Uebelstände, welche in einzelnen Culturstaaten nur durch Landessitte, Wohlhabenheit und reine Humanitätsbestrebungen ein wenig gemildert wurden, begann auf dem Boden der rationellen Stoffwechselphysiologie erst vor 15 bis 20 Jahren.

Als die erste internationale Verständigung darüber auf dem Congrès internationale penitenciaire zu Rom²⁾ im Jahre 1885 erfolgen sollte, waren die Meinungen noch so wenig geklärt und das Interesse der einzelnen Vertreter ein so verschieden grosses, dass man sich nur zu einer sehr locker umgrenzten und etwas farblosen Resolution einigte, welche Folgendes besagt:

¹⁾ Krohne und Leppmann, Neue Versuche über Gefangenenernährung. Berl. klin. Wochenschr. 1890, Nr. 30.

²⁾ Actes du Congrès intern. Rome, 1887, Tom. I, p. 412.

Es seien zwei Kostnormen, eine für arbeitende und eine für nicht arbeitende Gefangene zu fordern, welche ein nach physiologischen Grundsätzen bemessenes Mindestmaass von Nährstoffen enthalten müssten.

Die Speisen sollten genügend abwechslungsreich sein, dem Lande- brauche und dem Klima entsprechen und womöglich sollte unter denselben Fleisch sich befinden. Das Verhältniss der stickstoffhaltigen zu den stickstoff- freien Nährstoffen solle nicht über 1 zu 3 und nicht unter 1 zu 6·5 betragen.

Wie aus der Discussion hervorging, erklärte man sich in der Festsetzung des physiologischen Minimums mit den Voit'schen Forderungen einver- standen. Dieser verlangt bekanntlich für einen mittelgrossen Mann in mittlerem Alter und bei mittlerer Arbeitsleistung durchschnittlich täglich 118 g Eiweiss, 56 g Fett und 500 g Kohlehydrate.

Es wäre nun dringend wünschenswerth und eine für den nächsten internationalen medicinischen, hygienischen oder Gefängnisscongress erspriess- liche Aufgabe, festzustellen, was auf Grund dieser Normen in den verschie- denen Staaten erreicht ist.

Mir gelang es, aus der Literatur und durch persönliche Erkundigungen nur Folgendes zu erfahren.

Am günstigsten steht England da, welches täglich 180 g Fleisch, also dadurch circa 40 g animalisches Eiweiss gewährt¹⁾.

Frankreich giebt zweimal in der Woche 135 g Fleisch²⁾, also dadurch 12 g animalisches Eiweiss täglich, bemisst aber die Arbeitsprämien so hoch und gestattet so reichliche Selbstverpflegung, dass durch dieses, für einen ordnungsmässigen Strafvollzug nicht erspriessliche Princip etwaige Mängel der Kost wett gemacht werden. Es wurden z. B. vom Arbeitsverdienst pro Kopf und Tag im Jahre 1884 17·79 Centimes auf Lebensmittel ver- wendet³⁾.

Belgien giebt viermal in der Woche 100 g Fleisch⁴⁾, also dadurch 12½ g animalisches Eiweiss täglich, ausserdem noch ca. 97 g vegetabilisches Eiweiss, 602 g Kohlehydrate, aber nur 28·49 g Fett⁵⁾.

Oesterreich soll 108 g Eiweiss, 50·8 g Fett und 506·5 g Kohlehydrate gewähren⁶⁾, doch scheint dies nicht für alle Kronländer ganz übereinstim- mend zu sein, denn der neue Etat des Strafhauses zu Laibach giebt (seit 1885) 109·5 Eiweiss, 52·7 g Fett und 630·0 g Kohlehydrate⁷⁾.

Russland legte dem internationalen Congresse zu Petersburg 1890 eine Beschreibung des Polizeigefängnisses der Stadt Petersburg vor. Danach gewährt dessen Etat täglich 92·25 assimilirbares Eiweiss und 19·73 g Fett.

Darin begriffen sind fünfmal 204·74 g Fleisch in der Woche, also dadurch pro Tag ca. 33 g animalisches Eiweiss⁸⁾.

1) Voit in Jagemann und Holtzendorf, Handbuch des Gefängnisswesens, Ham- burg 1888, S. 182.

2) Voit, l. c.

3) Statist. penit. Melun, imprim. Administrat. 1889.

4) Voit, l. c.

5) Soyka in der Real-Encyklop. von Eulenburg, II. Aufl.

6) Soyka, l. c.

7) Keesbacher, Die Bekämpfung der Tuberculose im Strafause zu Laibach. Arch. f. Hygiene, Bd. X.

8) Maison d'Arrêt de St. Petersburg. Imprim. A. Schröder, 1890.

Der Bericht des russischen Ministeriums des Inneren über die allgemeine Gefängnisverwaltung von 1879 bis 1889¹⁾ stellt einen Speiseetat auf, welcher fünfmal in der Woche Fleisch im täglichen Durchschnitt von 76·47 g gewährt, auf. Da dasselbe als *seconde qualité* bezeichnet wird, kann man kaum seinen Eiweiss- und Fettgehalt annähernd richtig berechnen. Reines Rindsfett wird ausserdem nur 4½ g täglich gewährt. Jedenfalls handelt es sich auch nicht um endgültig durchgeführte Verhältnisse, sondern nur um Normen für die angebaute Reorganisation.

Norwegen hat neue Speiseetats seit 1886 resp. 1887²⁾ und zwar getrennte für Gemeinschafts- und Zellengefängnisse. Für die ersteren werden vier Mahlzeiten, für die letzteren drei täglich gewährt. Gemäss der Landessitte wird viel Milch gegeben. Die Männer in Gemeinschaftsgefängnissen erhalten täglich dreimal 0·5 Liter Vollmilch, das ergibt allein 51 g Eiweiss und 54 g Fett täglich³⁾. Dazu kommen noch 20 g Butter oder Fett auf den Tag, je zweimal 125 g Hering, zweimal 95 g Fleisch und einmal 65 g Speck in der Woche. In den Zellengefängnissen erhalten sie in drei Mahlzeiten täglich ¾ Liter Milch und zweimal in der Woche 100 g Hering, 95 g Fleisch und einmal 65 g Speck. Fett wird sich dadurch ungefähr auf 50 g, animalisches Eiweiss auf 25·0 g täglich stellen.

Schweden gewährt reichlich Fleisch, theils frisches, theils Salzfleisch⁴⁾.

In der Schweiz gewährt der Etat des Cantons Tessin⁵⁾ vom Jahre 1879 einmal in der Woche 200·0 g Fleisch, einmal 80 g Fisch, einmal 60 g Rindsleber, einmal 40 g Käse, dazu als Fettung Speck, Butter, Oel und Schmalz. Das animalische Eiweiss stellt sich dabei täglich auf ca. 12 g, das vegetabilische auf ca. 75 g, das Fett auf 35·0 g, die Masse der Kohlehydrate auf ca. 430 g.

Vergleichen wir diese Ergebnisse mit unseren deutschen und namentlich mit den preussischen, nachher zu schildernden Kostvorschriften, so sehen wir, dass wir in Bezug auf Fleischdarreichung entschieden am sparsamsten wirtschaften, während unsere Fettung reichlicher ist, wie in mehreren anderen Staaten.

In Deutschland gingen die Aufbesserungen der Gefangenenkost auf rationellem Wege hauptsächlich von zwei Staaten, Bayern und Preussen, aus. In ersterem Lande wirkte die unmittelbare Initiative Voit's.

So wurde im bayerischen Zuchthause Kaisheim die Kost, welche 95 g Eiweiss, 32 g Fett und 490 g Kohlehydrate gewährte, 1882 probeweise und 1883 endgültig dahin abgeändert, dass 96 g Eiweiss, 46 g Fett und 460 g Kohlehydrate, für den schwer Arbeitenden aber 107 g Eiweiss, 46 g Fett, 526 g Kohlehydrate festgesetzt wurden. Ausserdem wurde die früher gereichte Fleischgabe von wöchentlich 396 g auf 4 statt auf 3 Tage vertheilt, die Speisen wurden besser gewürzt, die Abwechselungen der Kost wurden von 12 auf 46 erhöht und die festen Kostformen vor den breiigen bevorzugt.

1) St. Petersburg Imprimerie Trenké et Fusnot, 1890.

2) Private Mittheilungen des Herrn Anstaltsarztes Dr. Conradi in Aackerhuus.

3) Alle Berechnungen sind nach König, „Der Nährwerth der menschlichen Nahrungsmittel“, ausgeführt.

4) Voit, l. c.

5) Actes du Congr. intern. à Rome, Tom 1, p. 445.

Nach einem mir zugänglich gewordenen amtlich erstatteten Gutachten des Anstaltsarztes Herrn Dr. Schäfer waren die günstigen Veränderungen in dem Gesundheits- und Kräftezustande der Gefangenen bald augenfällig. Die neue Kost besteht bis zum heutigen Tage unverändert. Der Kostenaufwand für sie beträgt täglich für den Gefangenen ungefähr 40 Pfennige. Aehnliche Aenderungen wurden in anderen bayerischen Anstalten getroffen, ein gemeinsames Kostregulativ aber ist nicht erlassen.

Baden hat drei durch eine Reihe einzelner Verfügungen modificirte Kostregulative: a) für das Festungsgefängniss, b) für die anderen Central-Strafanstalten, c) für die Kreis- und Amtsgefängnisse. Uns interessirt hier hauptsächlich b) (§. 206 bis 209 der Dienstordnung der Centralstrafanstalten). Dasselbe gewährt täglich Fleischbrühe an Alle und eine Fleischration in zwei Kostklassen, nämlich für Schwerbeschäftigte und Leute von langer Strafdauer jeden zweiten Tag, für die Uebrigen jeden dritten Tag 107 g Fleisch ¹⁾.

Breilige Formen sind viel seltener, da Mittags Suppe und Zuspense getrennt worden.

Hessen hat den Etat der preussischen Justizgefängnisse, s. u.

In Preussen stehen bekanntlich die meisten Gerichtsgefängnisse, welche Untersuchungsgefangene, Haftgefangene und kurzzeitige Strafgefangene aufnehmen, sowie einige zur Vollziehung längerer Gefängnisstrafen bestimmte Centralgefängnisse unter dem Justizministerium, während sämtliche Zuchthäuser, sowie die Gefangenenanstalten zu Breslau, Cottbus, Hameln und die der Rheinprovinz dem Ministerium des Inneren unterstellt sind. Hier waren es hauptsächlich zwei Männer, welche Vorkämpfer einer rationellen Aufbesserung der Ernährung wurden, nämlich der gegenwärtige Oberarzt des Strafgefängnisses Plötzensee Geh. San.-Rath, Bezirks-Physicus Dr. Baer und der Director der Strafanstalt Moabit Dr. jur. Krohne.

Die Justizgefängnisse befinden sich noch im Stadium der Vorarbeiten und des Probirens. Für sie ist die gestellte Aufgabe eine besonders schwierige, denn ein genau nach physiologischen Grundsätzen festgesetzter Etat wird sich nur dort einführen lassen, wo die Zahl der Gefangenen so gross ist, dass die Verpflegung durch die Verwaltung hergestellt werden kann.

In den kleinen Gefängnissen wird wohl auch in Zukunft der Gefangenaufseher gegen Pauschquantum die Beköstigung übernehmen müssen. Diesem kann Nahrungsmittelmenge und Zusammensetzung zwar vorgeschrieben, aber nicht regelmässig nachgesehen werden. Es verdient wohl für solche Fälle der Vorschlag Krohne's ²⁾, es sollten in den einzelnen Räumen der kleinen Gefängnisse Speisezettel mit den Nahrungsmittelmengen aushängen, und etwa gewährtes Fleisch resp. Speck sollte nur in Stücken verabreicht werden, Beachtung.

Gegenwärtig ist der im Allgemeinen gültige Etat unserer Justizgefängnisse vom Jahre 1872 noch erheblich unter der Voit'schen Norm.

¹⁾ Voit in Jagemann und Holzendorf, l. c., durch private Mittheilungen ergänzt.

²⁾ Lehrb. d. Gefängnisskunde.

Er gewährt nach Berechnungen, welche im Strafgefängnisse Plötzensee angestellt wurden ¹⁾, 95·63 g vegetabilisches, 9·43 g animalisches Eiweiss, 33·74 g Fett und 640 g Kohlehydrate.

Augenscheinlich um die Ueberlastung mit Kohlehydraten zu vermindern, wurde für die Strafanstalt Plötzensee 1873 ein neuer Etat eingeführt, welcher 88·59 g vegetabilisches, 7·63 g animalisches Eiweiss, 33·27 g Fett und 572 g Kohlehydrate gewährt. Im April 1887 wurde ebenfalls nur für die bezeichnete Strafanstalt dieser Etat durch einen neuen ersetzt, welcher versuchsweise eingeführt und wahrscheinlich dazu bestimmt ist, verallgemeinert zu werden und die Kost der Justizgefängnisse den physiologischen Anforderungen endgültig gleichzustellen. Derselbe enthält im Durchschnitt täglich 106 g Eiweiss, darunter 21 g animalisches, 46 g Fett und 546 g Kohlehydrate. Er gewährt an breiigen und flüssigen Kostformen täglich zwei Liter, ausserdem eine tägliche Brotportion von 500 resp. für Schwerarbeitende von 700 g und an Stelle der Abendsuppe in der Regel dreimal wöchentlich die Möglichkeit folgender Zusammenstellungen, entweder:

150 g Brot und 100 g Käse,
oder 150 „ „ „ 1/2 Liter Milch,
150 „ „ „ 30 g Schmalz,
150 „ „ „ einen Häring,
3/4 Liter geschälte Kartoffeln (1 kg) und einen Häring.

Ausserdem erhielt schon 1873 die genannte Strafanstalt die von Baer wiederholt öffentlich vertretene Mittelkost, welche im Wechsel mit der Normalkost gesunden Gefangenen zeitweilig gewährt werden soll.

Diese besteht in Zulage von 1/2 Liter Milch oder 1/2 Liter Fleischbrühe mit einem Stückchen Fleisch (roh 125 g) oder beides vereinigt zur Gesundenkost, oder in Gewährung einer besonderen Kostform an Stelle der Gesundenkost, nämlich eines halben Liter Suppe, eines halben Liter Gemüse mit 125 g gebratenem Fleisch, welchen Speisen eventuell noch ein halber Liter Milch beigefügt werden kann.

Diese Mittelkost ist auch bei dem Versuchsetat von 1887 beibehalten.

Die Kosten des neuen Etats stellen sich im Vergleiche zum alten folgendermaassen:

	Etat von 1873		Etat von 1887	
	täglich	jährlich	täglich	jährlich
1887/88 . .	23·81 Pfg.	87·14 Mk.	25·04 Pfg.	91·05 Mk.
1888/89 . .	24·34 „	88·84 „	25·59 „	93·40 „
1889/90 . .	26·04 „	94·90 „	27·35 „	99·86 „

Schliesslich können sich die Gefangenen dieses Ressorts von ihrem Arbeitsverdienst Extra-Nahrungs- und -Genussmittel bis zu einem Kostenaufwande von 60 Pfennigen wöchentlich beschaffen und sind als solche ausser Schmalz, Butter, Käse, Häring, Brot, Speck, Eier, Obst auch Schnupf- und Kautabak, sowie Cigarren zulässig. Hoffentlich werden der Oeffentlichkeit die voraussichtlich günstigen Erfahrungen mit der neuen Verpflegungsart von zuständiger Seite nicht vorenthalten bleiben.

¹⁾ Mir gütigst zugänglich gemacht von Herrn Geh. Rath Baer und Herrn Oberinspector Denzner.

Was nun die dem Ministerium des Inneren unterstellten Strafanstalten anbetrifft, welche gegenwärtig eine Gefangenenanzahl von ca. 25 000 Köpfen repräsentiren, so will ich auf die Beköstigungsverhältnisse derselben besonders eingehen, theils, weil bei ihnen Reformen in grösserem Maassstabe völlig durchgeführt sind, theils, weil ich über den Erfolg derselben eigene Erfahrungen sammeln konnte. Diese Anstalten, welche die Hauptmenge der Gefangenen mit längerer Haftdauer einschliessen, erhielten, nachdem vorher noch dürftigere Verhältnisse geherrscht hatten, im Jahre 1874 einen Etat, welcher im Durchschnitt 103 g vegetabilisches, 7·83 g animalisches Eiweiss, 24·51 g Fett, 677·54 g Kohlehydrate pro Kopf und Tag gewährte. Es gab in demselben ausser Brot nur breiige Kostform, Fleisch in Stücken resp. Stückchen wurde nur in den sogenannten Diäten, den Extra-kostformen, gereicht. Dieser Etat war also ungünstiger, als der der Gefängnisse des Justizdepartements vom Jahre 1872, namentlich erheblich war der Fettmangel. Eiweiss war zwar fast genug, aber das vegetabilische so überwiegend, dass davon nach den durch Flügge und Meinert gewonnenen Erfahrungen mindestens 40 Proc. unverdaut abgingen. Dazu kam, dass die vorwiegend gereichten Vegetabilien (grobes Roggenbrot, Kartoffeln) durch ihre Massigkeit und die Gasentwicklung den Muskelapparat des Magen-darmeanals bald gänzlich erschlafften. Die Beköstigung erregte ausserdem durch das Vorwiegen mässig gewürzter, flüssiger und breiiger Form so wenig Verdauungsreiz, dass die Ausnutzung des Genossenen auch dadurch beeinträchtigt wurde.

So kam es, dass die so verpflegten Gefangenen alle die Inanitionserscheinungen darboten, welche anderweitig als specifische Gefängniss-erkrankung genauer beschrieben sind. Das „Abgegessensein“, das bis zum Ekel gesteigerte Widerstreben gegen die Nahrung bei starkem Hungergefühl war eine bekannte Erscheinung; zu schweren Blutarmuthszuständen gesellten sich wassersüchtige Anschwellungen; tuberculöse Infectionen waren auffallend häufig und nahmen einen raschen und sehr ungünstigen Verlauf, ebenso erlagen die Sträflinge jeder acuten Krankheit, namentlich den acuten Infectionskrankheiten besonders häufig. Nachdem die bereits erwähnten Fortschritte der Ernährungsphysiologie wissenschaftlich anerkannt waren, hätten die Ursachen dieses Siechthums klar zu Tage liegen müssen, doch es waren nur Wenige, welche dies richtig erkannten. Unter diesen Wenigen war es namentlich Einer, welcher durch seine Stellung, sein Streben und sein Können und das verständnissvolle Entgegenkommen seiner Vorgesetzten Gelegenheit fand, das theoretisch Unumstössliche praktisch zu verwerthen. Dies war Krohne. Als Vorbedingung zur Lösung seines Problems setzte er sich die Aufbesserung der Ernährung ohne Vermehrung der Kosten. Dies erreichte er durch Einschränkung der nutzlos vergeudeten Vegetabilien, für welche er solche billige Nahrungsmittel einschob, welche animalisches Eiweiss in grösserer Menge enthielten und ausserdem dadurch, dass er die billigsten Fettsorten, nämlich Rindstalg und Schmalz, bevorzugte. Als billige animalische Eiweissträger wählte er Milch, Käse und Häring. Auf die Verabreichung von Fleisch in zusammenhängenden Stücken musste er verzichten, so dass nach wie vor nur zerfasertes Fleisch bis 200 g wöchentlich den Breiformen beigemischt wird. Ausserdem ermässigte er

die Gesamtmenge der breiigen respective flüssigen Kostformen von täglich 3 auf $2\frac{1}{2}$ Liter. Durch die Verabreichung von einmal Hering und zweimal Käse wöchentlich wurden drei feste Kostformen erzielt. Eine vierte ergab sich dadurch, dass die Fettaug eines Erbsengerichtes einmal wöchentlich als zusammenhängendes, in Wasser gekochtes Stück Speck verabreicht wird. Diese vier festen Kostformen werden zum Mittag verabfolgt, was praktischer erscheint, als ihre im Plötzenseer Etat festgesetzte Beilage zur Abendkost, da ja im ersteren Falle dem Gefangenen, wenn er Mittags durch das Gemüse gesättigt ist, die Möglichkeit gewährt wird, zu dem verabfolgten Brot die festen Formen im Laufe des Tages zu verzehren. Für die Abendmahlzeit gewährt unser Etat, speciell für die Wintermonate, noch die Möglichkeit einer fünften festen Form, nämlich an Stelle der Kartoffelsuppe Kartoffeln in der Schale mit einer Mehl-Fettsauce. Der neue Entwurf nahm auch auf eine besonders genaue Würzung der Speisen Rücksicht und setzte statt zweimal wöchentlich, täglich Kaffee bis zu 10 g fest. Es wurde dabei in Erwägung gezogen, dass man dem Gefangenen, wie jedem selbst im einfachsten Culturzustande befindlichen Menschen, irgend ein nervenerregendes Genussmittel regelmässig darbieten müsse. Zu solchem Zwecke schien Kaffee im Rahmen des Strafvollzuges am angemessensten. Dafür aber wurde der den Gefangenen früher gewährte Einkauf von Schnupftabak, welcher vielmehr als Luxusgenussmittel erachtet werden muss, beseitigt. Auf der folgenden Tafel I ist die praktische Ausführung dieser Verbesserungen genau ersichtlich.

Die bereits im Etat von 1874 bestehenden Extradiätformen, welche, abgesehen von der Suppendiät (der sogenannten vierten Form) als erste und dritte Diät täglich 170 g Fleisch mit verschiedenartig zusammengesetzten und verschiedenartig grossen Zukostgemengen gewähren und eine Mittelkost überflüssig machen, behielt der neue Etat bei, doch setzte er die Zulässigkeit der Verordnung dieser Diätformen an arbeitsfähige Gefangene von 10 Proc. auf 5 Proc. der Kopfhahl herab. Das Höchste, was ein Gefangener im Monat aus seiner Arbeitsprämie zur Extrabeköstigung verwenden kann, sind 1.50 Mark.

Dieser Etat wurde zunächst im Jahre 1882 in der neu eröffneten Strafanstalt Wehlheiden probeweise eingeführt. In den nächsten Jahren wurde er in weiteren sechs preussischen Strafanstalten ausprobt und bewährte sich¹⁾. Seit dem 1. October 1887 ist er endgültig in allen dem Ministerium des Inneren unterstellten Straf- und Gefangenenanstalten eingeführt.

Es ist daher jetzt wohl Zeit, sich Rechenschaft darüber abzulegen, ob er die Erwartungen, die in ihn gesetzt wurden, auch endgültig und dauernd erfüllt hat. Prüfen wir dies, so finden wir:

1. Er gewährt im Durchschnitt für den Tag und Kopf 83.70 g vegetabilisches, 16.28 g animalisches Eiweiss, 49.93 g Fett und 553.55 g Kohlehydrate. Um Missverständnisse zu vermeiden, bemerke ich dazu noch Folgendes: Berechnet man die Nährstoffmengen der Monatskost in nachstehender Tafel I mit je 550 g Brot per Tag, so erhält man als Durchschnitt nur

¹⁾ Cfr. Andreä: Wie soll die Verköstigung der Gefangenen sein? Blätt. f. Gefängnisskunde. Bd. XXI, Heft 3.

Tafel I. Gesundenkost für einen Wintermonat in der Königl. Strafanstalt Moabit nach dem neuen Etat.

Datum		Morgen- kost	Fettung	Mittagsessen	Fettung	Abendkost	Fettung	Preis Mark	Eiweissgehalt			Fett Summa
									veget.	animal.	Summa	
Sonnabend.	1	Kaffeem. Cich.	Magermilch	Bohnen	Talg	Reissuppe	Magermilch	19'03	97'40	8'00	105'40	58'40
Sonntag.	2	"	"	Graupen	Rindfl.	Roggenmehl	"	23'63	60'95	31'85	92'80	13'20
Montag.	3	"	"	Kartoffelger., Hering	Speck	Hafergrütze	"	25'83	70'33	28'25	98'58	62'55
Dienstag.	4	"	"	Bohnen, Mohrrüben	Liesen	Kartoffeln	Liesen	20'93	89'87	3'28	93'15	66'15
Mittwoch.	5	"	"	Fischgericht	Speck	Weizenmehl	Magermilch	20'73	60'40	53'95	114'35	23'73
Donnerstag	6	"	"	Erbsen	Liesen	Brotsuppe	"	19'43	101'73	7'90	109'63	99'05
Freitag.	7	"	"	Weisskohl, Käse	Rindfl.	Buchgrütze	"	32'73	73'13	58'75	131'88	25'30
Sonnabend.	8	"	"	Linsen	Liesen	Roggenmehl	"	19'63	105'20	11'00	116'20	60'30
Sonntag.	9	"	"	Kohlrüben	Rindfl.	Hafergrütze	"	27'43	73'13	28'75	101'88	15'10
Montag.	10	"	"	Bohnen	Talg	Weizenmehl	"	19'23	100'60	11'10	111'70	59'50
Dienstag.	11	"	"	Kartoffelgericht	Speck	Reissuppe	"	22'53	65'13	9'25	74'38	45'85
Mittwoch.	12	"	"	Rumford, Hering	Speck	Kartoffeln	Liesen	24'93	81'48	23'63	105'11	69'10
Donnerstag	13	"	"	Fischgericht	Speck	Weizenmehl	Magermilch	20'73	60'40	53'95	114'35	23'73
Freitag.	14	"	"	Reis, Käse	Rindfl.	Brotsuppe	"	28'53	62'93	58'75	121'68	25'35
Sonnabend.	15	"	"	Erbsen	Liesen	Buchgrütze	"	18'93	102'60	7'90	110'50	59'60
Sonntag.	16	"	"	Mohrrüben	Rindfl.	Roggenmehl	"	27'63	70'73	31'85	102'58	12'60
Montag.	17	"	"	Linsen	Liesen	Hafergrütze	"	19'63	107'60	7'90	115'50	62'80
Dienstag.	18	"	"	Bohnen, Mohrr., Her.	Liesen	Kartoffeln	Liesen	20'93	89'87	22'28	112'15	78'85
Mittwoch.	19	"	"	Fischgericht	Speck	Weizenmehl	Magermilch	20'73	60'40	53'95	114'35	23'73
Donnerstag	20	"	"	Rumford, Käse	Speck	Reissuppe	"	24'13	78'15	39'25	117'40	61'45
Freitag.	21	"	"	Weisskohl	Rindfl.	Buchgrütze	"	28'73	73'13	28'75	101'88	11'90
Sonnabend.	22	"	"	Erbsen	Speck	Brotsuppe	"	21'43	101'73	9'25	110'98	49'80
Sonntag.	23	"	"	Kartoffelgericht	Rindfl.	Roggenmehl	"	22'63	67'93	31'85	99'78	12'60
Montag.	24	"	"	Bohnen	Talg	Hafergrütze	"	19'33	102'60	8'00	110'60	62'40
Dienstag.	25	"	"	Kohlrüben, Hering	Talg	Kartoffeln	Liesen	25'43	71'26	22'38	93'64	75'60
Mittwoch.	26	"	"	Linsen	Liesen	Reissuppe	Magermilch	19'33	102'40	7'90	110'30	58'80
Donnerstag	27	"	"	Fischgericht	Speck	Weizenmehl	"	20'73	60'40	53'95	114'35	23'73
Freitag.	28	"	"	Reis	Rindfl.	Brotsuppe	"	24'53	62'93	28'75	91'68	11'95
Sonnabend.	29	"	"	Rumford, Käse	Speck	Buchgrütze	"	24'53	83'35	39'25	122'58	62'25
Sonntag.	30	"	"	Mohrrüben	Rindfl.	Roggenmehl	"	27'63	70'73	31'85	102'58	12'60
								691'30	2408'49	813'47	3221'96	1287'97

Ueber zweckmässige Gefangenenbeköstigung.

42·93 g Fett, dafür aber 27·10 g animalisches Eiweiss. Dies kommt daher, weil der Etat statt Fettzusatzes event. den von Magermilch zur Abendsuppe gestattet, wovon gerade in der Strafanstalt Moabit ausgiebig Gebrauch gemacht wird.

Im Allgemeinen aber zeigt der neue Etat gegenüber dem alten eine Vermehrung des animalischen Eiweisses des Fettes auf das Doppelte und der Verminderung des nicht ausnützungsfähigen vegetabilischen Eiweisses und der Kohlehydrate um $\frac{1}{5}$. Er erfüllt somit fast völlig die Voit'sche Norm.

2. Er ist den Verdauungswerkzeugen zuträglicher als der alte Etat. Die Beschwerden der alten Gefängnispraktiker, die Gefangenen würden mit so geringen Nahrungsmengen nicht das Hungergefühl verlieren, sind ebenso verstummt, wie die Bedenken der Aerzte, der Käse würde dem Magen eines Gefangenen auf die Dauer Schwierigkeiten bereiten. Dagegen ist der unnatürliche Fetthunger fast völlig geschwunden. Während z. B. im Jahre 1882/83 in der Strafanstalt Moabit der Leberthranverbrauch 107·5 kg bei einem Tagesbestande von durchschnittlich 450 Köpfen betrug, waren in den Rechnungsjahren 1888/89 resp. 1889/90 bei einem Bestande von 530 Köpfen 13 resp. 14 kg, im Etatjahr 1890/91 bei einem Bestande von ca. 550 Köpfen sogar nur 7 kg erforderlich, wobei noch zu berücksichtigen ist, dass bei einigen chronischen Verrückten der Irrenstation, deren hypochondrische Wahnideen schon vor Jahren aufgekeimt waren, der bleibende Drang nach dem Mittel nur als Consequenz des Wahns bestehen blieb und über die Bedürfnissfrage hinausgehende Zugeständnisse forderte.

Das sogenannte Abgegessensein der Gefangenen hat sich ebenfalls wesentlich vermindert, so dass von den Diätformen an Arbeitsfähige seltener Gebrauch gemacht wird. Dies beweist die Curve auf Tabelle II, Nr. 1, welche aus den officiellen Statistiken des königlich preussischen Ministeriums des Inneren zusammengestellt ist. Es betrug beim alten Etat die Zahl der Arbeitsfähigen mit Krankenkost im Durchschnitt 4 Proc., beim neuen nur 2 Proc. Um etwaigen Einwänden gegen das zur Anfertigung benutzte Material zu begegnen, bemerke ich, dass bis 1884 in der Statistik getrennt wurden Gefangene im Revier mit Extradiät und im Lazareth mit Extradität, während seit 1884 Arbeitsfähige mit Extradität und Nichtarbeitsfähige unterschieden werden. Der Verlauf der Curve selbst und die Erfahrung lehrt, dass sich die Kategorieen mit den veränderten Namenbezeichnungen entweder ganz oder annähernd mit einander decken, so dass kein statistischer Rechenfehler vorliegt.

3. Der allgemeine Ernährungs-, Kräfte- und Gesundheitszustand der Gefangenen ist entschieden ein besserer geworden. Hier muss uns die Krankheits- und Todesstatistik des ganzen Ressorts guten Aufschluss gewähren und in der That ergiebt sich aus den beigegeführten Curven, Tabelle II, Nr. 1, dass Krankheiten und Todesfälle entschieden unter dem neuen Etat abgenommen haben, obgleich, wie schon ein so alterfahrener Praktiker, wie d'Alinge, hervorhob, das in die Strafanstalten eingelieferte Material in den letzten 10 bis 15 Jahren entschieden körperlich und geistig sich verschlechtert hat. Selbst das Etatjahr 1889/90 erreicht trotz der Influenzaepidemie nicht den Krankendurchschnittsbestand aus der Zeit des alten Etats. Auch

verlaufen die Krankheiten milder, denn das Verhältniss der Erkankungs- zu den Todesfällen ist ein günstigeres geworden.

Bei dem statistischen Ergebnisse sprechen indessen so viele und complicirte Factoren mit, dass mir die Einzelbeobachtung doch werthvoller erscheint und da mehrten sich die Stimmen derer, welche betonen, dass das Aussehen der Gefangenen entschieden nicht mehr, selbst bei den langzeitigen, die typischen, erdfahlen, abgemagerten Hungergestalten zeigt, welche entweder blöde und phlegmatisch ihr Tagewerk verrichteten oder in Mienen und Gebärden mühsam unterdrückten Zorn und Reizbarkeit verriethen. Schwere Anämieen, wassersüchtige Anschwellungen sind entschieden seltener geworden. In der Strafanstalt Moabit, wo die Strafdauer nur selten vier Jahre übersteigt, sehe ich marantische Oedeme so gut wie nie, nur übermästet Eingelieferte, welche in langer Untersuchungshaft unthätig dagesessen haben, bekommen, wenn sie zu stehender Arbeit genommen werden, leichte Knöchelschwellungen. Bezeichnend für die bessere Widerstandskraft der Gefangenen erschienen mir auch die Einzelheiten der letzten Influenza-Epidemie. Trotzdem ich von den 150 in der Strafanstalt Moabit Erkrankten keinen einzigen in Lazarethbehandlung nahm und trotzdem unter den Befallenen eine ziemliche Anzahl bereits Tuberculöser war, verlief dieselbe im Gegensatze zu der bei der freien Bevölkerung fast ohne jede Complication. Ich hatte, abgesehen von Herpeseruptionen, unter dieser Rubrik überhaupt nur eine Lungenentzündung zu verzeichnen.

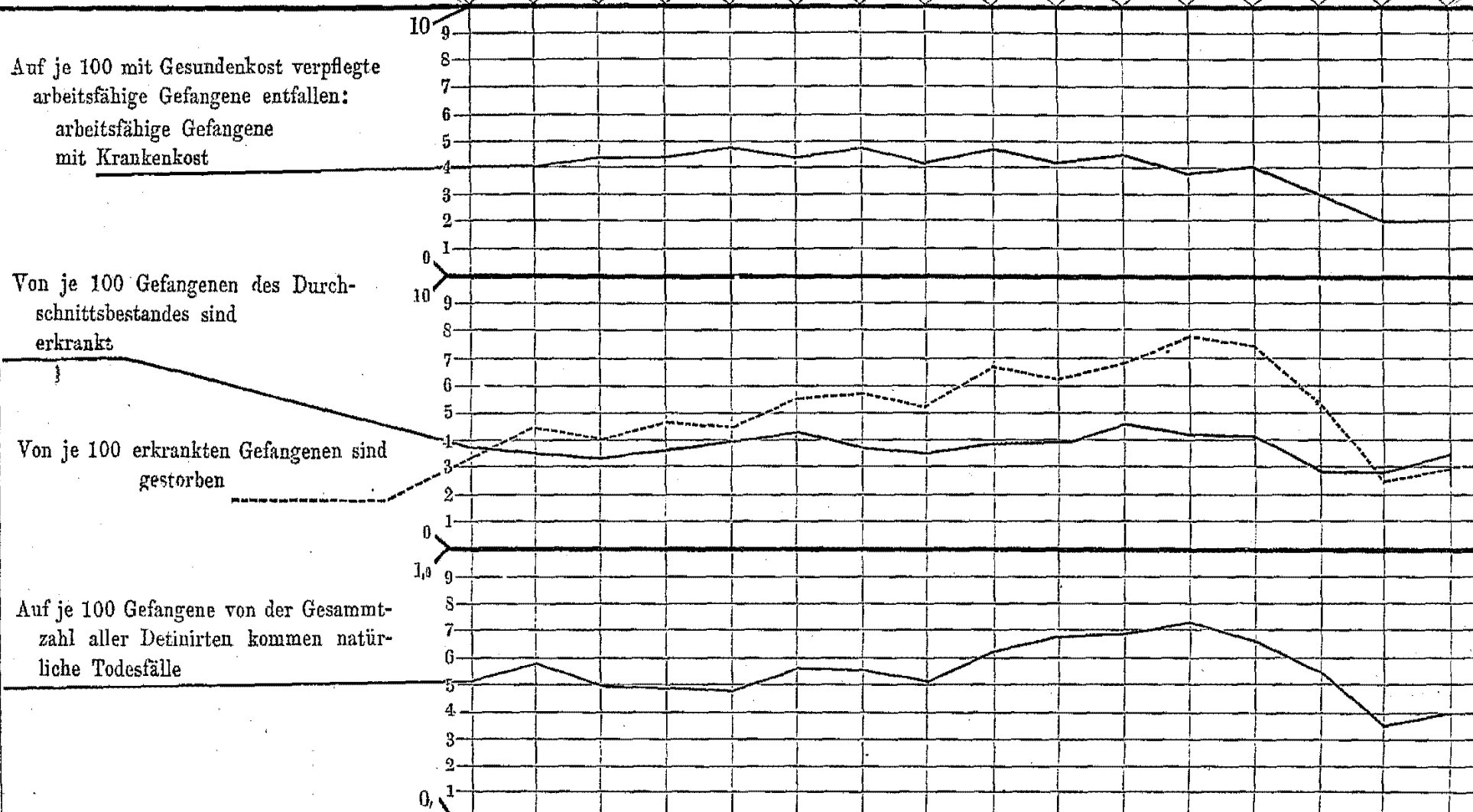
Obgleich ferner das Körpergewicht auch nicht völlig maassgebend für die Ernährungsfrage ist, wesshalb auch, wie Voit in einem seiner Aufsätze sehr drastisch sagt, der Fleischer den Ochsen nicht bloss wiegen lässt, sondern befühlt, und obgleich die Wägungen der Gefangenen früher nicht so regelmässig vorgenommen wurden, dass man Vergleiche mit den Zeiten des früheren Etats ziehen könnte, habe ich doch die Wiegeresultate der ersten Tausend in der Strafanstalt Moabit nach dem neuen Etat Verpflegten statistisch zu verwerthen gesucht. Die Wägungen begannen hier am 1. Januar 1886, weil bei uns seit dieser Zeit der neue Etat ohne Unterbrechung eingeführt ist. Es mussten die Verpflegten je nach der Strafdauer in Gruppen gesondert werden, um nicht durch zu starke Differenz der Kopffzahl im Verlaufe der Wägungen das Resultat anfechtbar zu machen. Es ergiebt sich aus den so gewonnenen Curven, Tabelle II, Nr. 2, mit grosser Deutlichkeit, dass das Durchschnittsgewicht der Detinirten im Ganzen stets dasselbe bleibt. Das ist der beste Beweis, dass der Etat gerade das nothwendige Minimum gewährt.

(Siehe S. 424 und 425.)

Wenn unter der Gruppe der kurzzeitig Bestraften die Curve am Ende etwas steigt, so liegt dies wohl daran, dass sich darunter viel jüngere Leute befinden, deren Körperentwicklung bei Beginn der Strafe noch nicht vollendet war. In der That ist das Durchschnitts-Einlieferungsgewicht der Gefangenen von 18 bis 25 Jahren unter diesem Tausend um $1\frac{1}{2}$ kg geringer als das der übrigen. Die Steigerung der Curve bei den langzeitig Bestraften hängt vielleicht mit der Knochenschwere des höheren Lebensalters zusammen, vielleicht auch damit, dass sich unter diesen einige jener aussergewöhnlichen Verbrechernaturen befinden, deren gestählte Körper

Krankheiten und Sterblichkeit in den zum Ressort des Ministeriums des Innern gehörigen preussischen Straf- etc. Anstalten
während der Jahre 1874 bis incl. 1889. Nach der amtlichen Statistik bearbeitet.

N ^o 1.	Jahrgang	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889
Gesamtzahl der Detinirten		86236	89716	101952	125078	132475	128560	143478	143249	138830	122353	116966	119583	120554	124656	129329	117885
Gesamtzahl der Erkrankten		12709	12178	12327	13044	13885	13440	13488	13713	13529	12965	12233	10877	10614	12021	18197	17147
Gesamtzahl der Todesfälle		486	527	505	605	643	720	786	745	872	815	834	842	808	641	421	472
Arbeitsfähige Gefangene mit Gesundenkost . . .		20526	21359	21554	23385	24635	24879	25551	27660	28286	27114	26146	25768	25098	25295	25187	25242
Arbeitsfähige Gefangene mit Krankenkost . . .		844	864	940	1018	1148	1085	1171	1197	1241	1151	1114	1000	1008	773	505	535
Nicht-Arbeitsfähige mit Krankenkost		745	759	741	787	814	852	795	824	872	848	845	795	760	663	559	591



Gewichtscurven von 1000 Gefangenen, welche seit dem 1. Januar 1886 in die Strafanstalt Moabit aufgenommen
und nach dem neuen Strafanstalts-Speise-Etat verpflegt worden sind.

Nr 2.

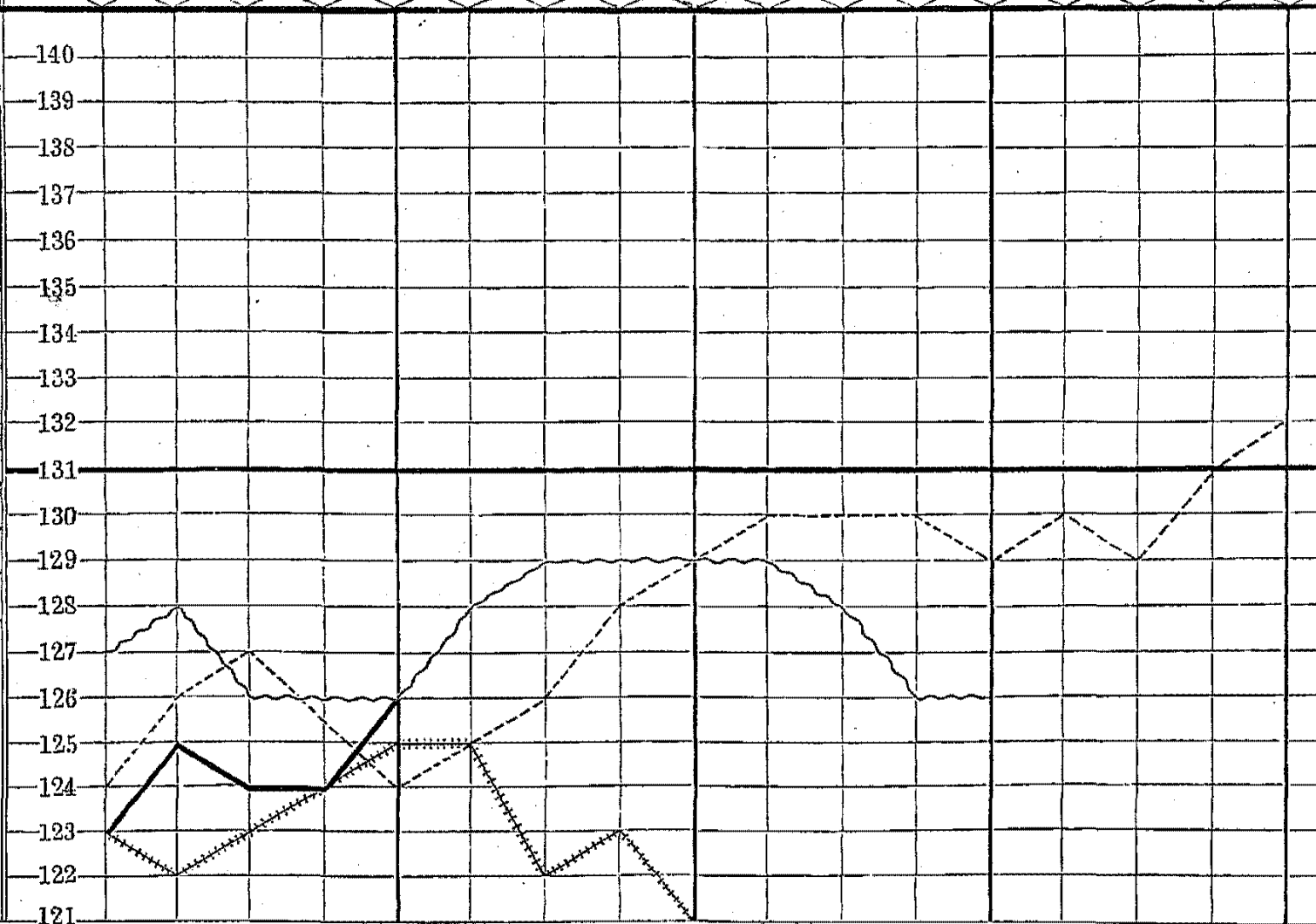
Pfund	Gewicht bei der Ein- lieferung	Ein Durchschnittsgewicht in Pfunden hatten bei den quartaliter vorgenommenen Wägungen Gefangene															
		mit 1 Jahr Strafdauer				mit 2 Jahr Strafdauer				mit 3 Jahr Strafdauer				mit 4 Jahr Strafdauer			
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIV	XV	XVI

Es sind gewogen Gefangene mit
Strafen bis zu:

1 Jahr 242 Köpfe
2 Jahr 555 Köpfe
3 Jahr 167 Köpfe
4 Jahr 36 Köpfe

In nebenstehendem Plane sind
bezeichnet die Gefangenen mit
Strafen bis zu:

1 Jahr durch —————
2 Jahr durch
3 Jahr durch ~~~~~
4 Jahr durch - - - - -



bei dem Mangel tiefgehender seelischer Unlustgefühle allmählig aus den dürftigsten Verhältnissen Nutzen zieht.

Ueber 5 kg abgenommen hatten während der Strafzeit unter den 1000 93. Diesen stehen 174 gegenüber, welche ebenso viel zugenommen hatten. Diese Schwankungen fallen auf Detinirte bis zu drei Jahren, darüber hinaus tritt die Tendenz der Rückkehr zum Anfangsgewicht hervor.

Die Insassen der Irrenabtheilung, auf welche Gefängniss- und Zucht- hausgefangene aus ganz Preussen aufgenommen werden, zeigen je nach Art und Verlauf ihres Leidens ähnliche Gewichtscurven, wie in den Anstalten für die freie Bevölkerung, obgleich Diäten und Extraverordnungen nur an ca. 25 Proc. der Insassen verabfolgt werden, ein in Anbetracht der Umstände ebenfalls für den neuen Etat günstiges Zeichen.

4. Die neue Verpflegung ist nicht theurer wie die alte. Dies ergeben am besten die Durchschnittspreise pro Kopf und Jahr aus der Zeit, wo noch beide Etats neben einander einhergingen.

Auf Kopf und Tag:

	alter Etat	neuer Etat
1885	30.50	30.80
1886	28.20	29.30
1887	28.00	28.20

Wenn der Durchschnittspreis für unsere Anstalt gegenwärtig 34 Pfennige auf Kopf und Tag beträgt, so liegt dies eben in den Lebensmittelpreisen und kamen unter dem alten Etat noch grössere Preissteigerungen vor. So z. B. war dessen Preis in den Jahren 1872 bis 1877 stets höher als jene Ziffer, 1874 sogar 44.95 Pfennige.

Die günstigen Resultate sind vielleicht ein wenig auch darauf zurückzuführen, dass die Kocheinrichtungen der Anstalten in der letzten Zeit vervollkommenet wurden. Das Hauptprincip der modernen Kochapparate besteht darin, dass die Speisen im verschlossenen Kessel und nicht über Siedehitze erwärmt gekocht werden. Dass das von gewisser Seite empfohlene Garwerdenlassen mit genau regulirbaren Temperaturen unter dem Siedepunkt nicht die erhofften besonderen Vortheile gewährt, haben Voit und Bergeat bewiesen¹⁾. In der Strafanstalt Moabit wird ein Doppelkessel mit directer Feuerung, welcher keine complicirten Regulirvorrichtungen enthält und von einer Centradampferzeugung natürlich unabhängig ist, zu dauernder Zufriedenheit benutzt.

Von den Hülsenfrüchten werden bei uns nur die Linsen vor dem Kochen mit einer Haferquetsche zerkleinert. Die Knochen werden zersägt und mit Salzsäurezusatz ausgekocht.

Nach alle Diesem können wir wohl zu dem zusammenfassenden Schlusse gelangen:

Durch den neuen Etat der dem Ministerium des Inneren unterstellten preussischen Straf- und Gefangenenanstalten sind wir einer befriedigenden Lösung der Frage von der zweckmässigsten Gefangenenbeköstigung erheblich näher gerückt.

¹⁾ Münch. med. Wochenschr. 1888, Nr. 9.

Mit diesem Schlusse soll gesagt sein, dass der Verpflegungsmodus noch verbesserungsbedürftig ist, dass er neben seinen Vorzügen Mängel hat und zwar sind diese folgende:

1. enthält er, wie leicht ersichtlich ist, noch 18 g assimilirbares Eiweiss und 6.7 g Fett weniger, als Voit fordert;
2. sind die Eiweiss- und Fettmengen, namentlich die des animalischen Eiweisses, wie ein Blick auf Tabelle I. lehrt, noch nicht gleichmässig genug auf die einzelnen Tage vertheilt;
3. wiegen die flüssigen und breiigen Formen noch immer so wesentlich vor, dass das Essen noch auf einer tiefen Stufe des Appetitreizes sich befindet. Wenn auch das Abgegessensein geringer geworden ist, so genügt, wie ich aus eigener Erfahrung weiss, die geringste seelische Verstimmung und das unbedeutendste körperliche Unwohlsein, um die Gefangenen zur Zurückweisung der Nahrung für Tage zu bestimmen.

Wie wäre nun diesen Uebelständen abzuhelpen? Mit einer Vermehrung des Eiweiss- und Fettgehaltes würde sich leicht eine bessere Vertheilung dieser Stoffe auf die einzelnen Tage erzielen lassen. Dies würde aber eine Vermehrung der Kosten ergeben und ausserdem würde man sich in den Kreisen der Verwaltung sicher sträuben, ohne den zwingendsten Grund schon wieder principielle Aenderungen eintreten zu lassen. Gegen eine weitere Minderung der Breiform, welche im Rahmen dieses neuen Etats sehr gut möglich gewesen wäre, sind wohl hauptsächlich Verwaltungsbedenken maassgebend gewesen. Man wollte wohl den Gefangenen nicht zwei Gänge zum Mittagsbrot gewähren, wie z. B. in Baden, sonst hätte man mit denselben Zuthaten eine Suppe und ein festeres Gemüsegericht schaffen können. Aus ähnlichem Grunde verwarf man wohl auch die Verwendung eines Theils der Gemüsefettung als Brotschmalz.

Mit den Grundsätzen der Stabilität und der Rücksichtnahme auf disciplinäre Bedenken sind indessen andere Verbesserungsvorschläge wohl vereinbar.

Gegen einen derselben müssen wir uns gerade vom physiologischen Standpunkte wehren, weil er bei genauerer Erwägung einen wichtigen Grundsatz unserer Beköstigung verletzt. Das ist die aus industriellen Kreisen öfters angeregte Verdrängung des Kaffees durch Surrogate. Mögen dieselben noch so billig und schmackhaft sein, sie enthalten eben die Hauptsache nicht: das Reizmittel, das Alkaloid, und sind dadurch immer noch theurer, wie die ihnen gleich- und ebenso minderwerthige Mehlsuppe.

Hingegen möchte ich wiederholt und dringend die Einführung der Fischnahrung empfehlen.

Verwunderlicherweise wird sie auch in anderen Ländern wenig zur Gefangenenernährung verwandt. Russland giebt sie in der Fastenzeit laut seinen Regulativen an Stelle des Fleisches. Der Tessiner Etat setzt einmal Fisch, wahrscheinlich gedörrten Stockfisch, an. Erklärlich ist ihr Fehlen in den skandinavischen Ländern durch die Vorliebe für Milch, in England durch die Wohlhabenheit und die Gewöhnung an Fleischkost.

In Deutschland ist die Einführung von Seefischen zur Massenernährung in den letzten Jahren wiederholt empfohlen worden, doch waren die Urtheile

darüber getheilt und eine dauernde Verwendung findet die Ernährung bloss in Militärmenagen.

Wir haben in der Strafanstalt Moabit nach sorgfältiger und langzeitiger Prüfung so gute Resultate erzielt, dass wir zu der Ueberzeugung gelangt sind, die Misserfolge seien nur aus dem Wie der Zubereitung hervorgegangen. Desshalb will ich diesen Punkt etwas näher erläutern.

Durch die Anstrengungen der Hochseefischerei-Gesellschaften ist es erst in den letzten Jahren möglich geworden, Seefische — namentlich Schellfische und Kabeljau — um einen so billigen Preis bis weit in das Inland hinein zu liefern (24 Pfennige pro Kilogramm), dass sie für die Ernährung der Gefangenen ohne Erhöhung der Kosten Verwendung finden konnten. Es ist daher seit 1888 versuchsweise in einigen Strafanstalten wöchentlich ein Fischgericht eingeführt worden. Zu demselben werden verwendet pro Kopf 250 g Schellfisch oder Kabeljau, 20 g Speck für Bereitung einer Brühe aus der Fischbouillon unter Hinzunahme von 18 g Weizenmehl, 0.015 Liter Essig, 22.5 g Suppenkräutern und 0.5 g Gewürz (Pfeffer, Lorbeerblätter) und 1000 g Kartoffeln. Zuweilen wurde auch statt des Gewürzes und der Suppenkräuter 8 g Senf genommen. Indem der Fisch in Stücken, die Kartoffeln trocken verabreicht werden, bildet das Gericht eine neue Abwechslung gegenüber den breiigen Mittagsgerichten. Sämmtliche Fischarten, es waren bei uns ausser den oben genannten noch Schollen, werden direct von Grosshändlern in Seeplätzen bezogen. Sie brauchten zu ihrer Lieferung von Hamburg resp. Geestemünde nur eine Nacht und einen halben Vormittag und waren zu keiner Jahreszeit verdorben, jeder einzelne sah frischer aus, als die in den hiesigen Markthallen ausliegenden. Sie bleiben in ihrer Eisverpackung bis zum Morgen des Speisungstages, also immer noch eine zweite Nacht. Nachdem sie ausgepackt sind, werden sie gereinigt, zu welchem Behufe sie, da der Fischhändler sie ausgenommen liefert, nur mit kaltem Wasser innen und aussen abgewaschen zu werden brauchen. Der den Fischen anhaftende Schleim wird am besten mit einem Holzmesser entfernt, da der Fisch bei Anwendung eines scharfen Instruments zu weich wird. Jedenfalls lässt sich bei wiederholtem sorgfältigem Abwaschen jeder See- oder brackige Geschmack völlig beseitigen.

Um leicht annähernd richtige Portionsstücke herstellen zu können, empfiehlt es sich, Schellfische und Schollen im Gewicht von etwa 500 g per Stück anzukaufen. Durchweg ganz genau gleich schwere Portionsstücke herzustellen, ist nicht möglich, da sich einem zu leicht geschnittenen Portionsstücke ein so kleines Fischstückchen, wie zur Erreichung der ganz richtigen Portion etwa erforderlich sein würde, nicht anheften lässt. Grössere Fische lassen sich nur schwer in richtige Portionsstücke zerlegen; nach dem Kochen ist die richtige Theilung unausführbar.

Um die Portionsstücke bequem in den Kessel hinein- und herauszubringen, dazu sind mit Handgriffen versehene Einsätze von durchlöcherter, verzinnem Eisenblech mit Einlagen erforderlich, wodurch es möglich wird, die Fische in drei bis vier Etagen über einander zu lagern resp. zu kochen. Diese Einsätze sind für jede Art Kessel, ob gewöhnliche mit directer Feuerung, ob Dampfkessel oder Wasserbaddoppelkessel herstellbar. Ohne solche Einlagen würden die Fische zu dicht über einander liegen und die in

der Mitte liegenden nicht vollständig gar werden. Bei dem Einlegen der Portionsstücke in die Kesseleinsätze resp. deren Einlagen ist zur Erleichterung des späteren Herausnehmens und damit die einzelnen Stücke im Zusammenhange bleiben, möglichst sorgfältig zu verfahren. Jede einzelne Schicht Fisch wird mit Salz überstreut, wozu pro Kopf 15 g, bei Verwendung von Scholle, deren Fleisch weicher ist, 20 g erforderlich sind. Während dieser Vorbereitungen ist das Wasser im Kessel, dem das ganze Quantum Essig zugesetzt ist, zum Kochen gebracht. Das Wasser soll die oberste Fischlage nur gerade bedecken. Der vorherige Essigzusatz verhindert das Zerfallen des Fisches.

Nachdem die Einsätze in den Kessel eingethan sind, wird derselbe geschlossen. Zum Garkochen sind etwa 20 Minuten erforderlich, da durch die grosse Fischmenge das Wasser zunächst stark abgekühlt wird.

Nach dem Herausnehmen der Einsätze aus dem Kessel wird das darin verbleibende Salzwasser zur Herstellung der Sauce benutzt, indem man das Mehl und den zerlassenen Speck mit dem bezeichneten Quantum Suppenkraut und Gewürz nochmals zum Kochen bringt. Das Quantum Sauce ist etwa auf $\frac{1}{3}$ Liter pro Kopf zu bemessen. Die vorher geschälten Kartoffeln werden in einem besonderen Kessel gekocht.

Die Ausspeisung geschieht in der Weise, dass die Portionsstücke stationsweise auf Speisebretter gelegt werden, ein Kübel mit Sauce, ein zweiter mit Kartoffeln gefüllt wird, dass dem Gefangenen in seinen gehaltenen Essnapf zunächst die Kartoffeln gegeben werden, dann die Sauce darüber gefüllt und der Fisch darauf gelegt wird.

Sollte es vorkommen, dass durch Versehen des Küchenpersonals die Kochzeit überschritten wird, und die Portionsstücke zerkocht sind, so werden dieselben entgrätet, was schnell geschehen kann, in den Kessel ohne Einsatz zurückgethan und nochmals mit der darin befindlichen Sauce aufgekocht. Es entsteht dann eine kräftige, wohlschmeckende Fischsuppe, welche beim Ausspeisen über die Kartoffeln in die einzelnen Speisenäpfe gefüllt wird.

Den Insassen der Irrenstation werden die vor ihren Augen entgräteten Portionsstücke in derselben Weise, wie oben angegeben wurde, entweder im Zusammenhange gereicht, oder das Gericht wurde ebenfalls in Suppenform zubereitet.

Der Erfolg, den wir mit der Einführung dieses Gerichts hatten, war ein ausgezeichneter. Die Fische wurden ausnahmslos gern und vollständig verzehrt, auch bei andauernder Verwendung (wöchentlich zunächst einmal) trat nie Widerwillen dagegen auf. Verdauungsbeschwerden, welche bei der Sensibilität der Verdauungsorgane der Verpflegten befürchtet werden konnten, zeigten sich niemals.

Welche rationellen Vorthelle aber giebt uns dies Gericht?

Wir gewähren, wie aus Tabelle I. ersichtlich ist, den Gefangenen für billiges Geld durch dieses Gericht 13 g animalisches Eiweiss mehr, als es sonst bei der günstigsten Zusammensetzung möglich ist, wenn ein einzelner animalischer Eiweissträger (Käse, Hering, Fleisch) gereicht wird, und zwar dieses Eiweiss in so leicht verdaulicher, schmackhafter Form, wie sie bisher auch nicht annähernd erreicht wurde.

Ferner war zu erwägen, ob es nicht möglich sei, die noch immer nicht völlig genügende Fettmenge durch Anwendung einer billigeren Fettart zu erhöhen.

Zu diesem Zwecke wird jetzt ein pflanzliches Fett, die Cocosnussbutter, in den Handel gebracht, welche dadurch hergestellt wird, dass aus dem Cocosnussöl freie Fettsäuren und ätherische Oele vollständig entfernt werden. Diese Fettart soll sich zunächst durch ihren hohen wirklichen Fettgehalt auszeichnen. In der That ergiebt die von einer Mannheimer Fabrik veröffentlichte Analyse aus dem chemischen Laboratorium von Fresenius in Wiesbaden in 100 Theilen 99.979 Fett, 0.020 Wasser und 0.001 Mineralstoffe, während nach der König'schen Tabelle Liesen 99.0 Proc., Talg 98.2 Proc., Speck 80.5 Proc. Fett enthalten. Es ist also ein erheblicher Unterschied zwischen Speck und Cocosnussbutter. Dieser ist aber für unsere Nahrungszusammenstellung völlig gleichgültig, da das Minus an Fett im Speck durch seinen viel werthvolleren Gehalt an Eiweiss und leimgebender Substanz ersetzt wird.

Ausserdem soll das Cocosnussfett erheblich billiger sein als alle anderen Fettarten.

Nach den Preisen dieses Etatjahres, welche allerdings besonders hoch sind, kosten

100 kg Speck	160 Mark,
„ „ Liesen	120 „
„ „ Talg	110 „

während Cocosnussbutter auf 110 Mark zu stehen kommt. Es ist also wiederum nur ein wesentlicher Unterschied mit dem Speck. Diesen können wir aber am allerwenigsten entbehren, da er zum Theil ja in zusammenhängenden Stücken gereicht wird und dazu dient, eine Hauptverbesserung unseres neuen Etats, die öftere Gewährung von Nahrungsmitteln in consistenterer Form, zu erfüllen.

Drittens aber soll die Cocosnussbutter besonders leicht verdaulich und resorptionsfähig sein.

Die bisherigen praktischen Erfahrungen über diese neue Fettart sind in einer ebenfalls aus industriellen Kreisen hervorgegangenen Broschüre zusammengestellt. Uneingeschränktes Lob erhält darin die Cocosnussbutter als Backbutter, wie sie überhaupt meist mit dem Geschmack und der Leistungsfähigkeit der Kuhbutter in Vergleich gestellt wird. Dies kommt für uns gar nicht in Betracht, da wir auch zu den Abendsuppen Butter gar nicht, sondern, wie es der Etat gestattet, ausser Fett nur abgerahmte Milch verwenden, wesshalb wir, was der Vollständigkeit wegen erwähnt werden soll, auch nie Grund hatten, Margarine zu versuchen.

In Bezug aber auf die Mischung mit breiigen Kostformen waren die Urtheile über die Cocosnussbutter nicht gleichmässig gut, denn z. B. berichtet die Verwaltung des Landesgefängnisses zu Mannheim von einem „Fruchtäthergeschmack“, welcher sich bei einigen Speisen bemerkbar mache.

In der hiesigen Anstalt nun wurde, um ein eigenes Urtheil zu ermöglichen, Cocosnussbutter theils als alleinige Fettung der Mittagkost, theils in

Verbindung mit anderen Fettarten verwendet. Es ergab sich zunächst zum weiteren Beweise des oben wegen der Kosten Gesagten folgendes Verhältniss:

Weisskohl mit 40 g Cocosnussbutter	16.4 Pf.
dagegen etatmässig mit 50 g Talg	17.5 „
Weisskohl mit 20 g Cocosnussbutter und 25 g Talg	17.0 „
dagegen etatmässig mit 50 g Talg	17.5 „
Erbsen mit 25 g Speck, 20 g Cocosnussbutter	14.4 „
dagegen etatmässig mit 50 g Speck	16.2 „
Erbsen mit 25 g Speck, 15 g Cocosnussbutter	13.9 „
dagegen etatmässig mit 50 g Speck	16.2 „
Linsen mit 35 g Liesen, 25 g Cocosnussbutter	16.0 „
dagegen etatmässig 50 g Liesen	15.0 „

Diesen nur beim Speck in Betracht fallenden, nicht ausnutzbaren materiellen Vorzügen gegenüber konnten wir bei allen Versuchen bei objectiver vielseitiger Prüfung einen Nachtheil entgegenstellen, welcher diese Fettung in ihrer jetzigen Zusammensetzung gerade für die Verhältnisse der Gefangenenanstalten auf die Dauer von der Verwerthung ausschliesst; das ist das unvertilgbare Bestehen eines mehr oder minder scharfen, unangenehmen Beigeschmacks der Speisen, welcher, wie selbst die stumpferen Insassen der Irrenstation mit seltener Einmüthigkeit versicherten, an Seife erinnert. Handelt es sich also nicht um freie Fettsäuren, was wir nicht annehmen können, da das Präparat aus bester Quelle stammt, so haftet das unangenehm schmeckende Princip im Fette selbst, und damit ist eine Verwendbarkeit zur Massenernährung wahrscheinlich überhaupt ausgeschlossen. Bei einzelnen unserer Detinirten zeigten sich schon nach wenigen Darreichungen deutliche Zeichen unüberwindbaren Widerwillens.

In der allerletzten Zeit haben wir mit einem unter dem Namen „Pflanzenbutter“ angezeigten Präparat, welches ebenfalls aus Cocosnussbutter hergestellt wird, wiederum Versuche angestellt, sind aber zu keinen anderen Resultaten gelangt.

Ob übrigens die Cocosnussbutter sich längere Zeit so frisch erhält, wie sie beim Oeffnen der Behältnisse aussieht, haben wir nicht ausgeprobt.

Die Aufbesserung des Eiweissgehalts der Nahrung durch Verwendung von Fleischmehl (Carne pur) scheiterte, wie noch rememberlich sein wird, ebenfalls an dem Anhaften eines unangenehmen Beigeschmacks, sowie an der mangelnden Haltbarkeit des Präparats. Desshalb standen wir davon ab, das in letzter Zeit von Christania aus angezeigte Fischmehl zu versuchen.

Der Gedanke, isolirtes Pflanzeneiweiss als Nahrungsmittel zu verwerthen, ist in jüngerer Zeit ebenfalls verwirklicht.

Eine Fabrik bringt unter dem Namen Aleuronat Weizenkleber in den Handel, welchen sie als Nebenproduct bei der Puderfabrikation gewinnt. Dasselbe wird nach Untersuchungen von Constantinidi¹⁾ so gut im Darm ausgenutzt als Fleisch. 100 Theile davon enthalten 82 Theile Eiweiss, während Fleisch nur 21 Theile enthält. Das Kilogramm dieses Präparats

¹⁾ Zeitschrift für Biologie 1886, Heft 4.

soll 1.20 Mark kosten, so dass sich der Versuch lohnen würde, ob von einem Gefangenenmagen in den Verhältnissen der Strafhalt die Ausnutzung auf die Dauer die gleiche wäre, wie bei den von Constantinidi verwendeten Personen (Laboratoriumsdiener). Ueber praktische Versuche mit diesem Nahrungsmittel in Gefängnissen habe ich nichts in Erfahrung bringen können.

Der Vervollständigung wegen führe ich an, dass im Jahre 1887 ein pfälzischer Arzt die Verwendung der dicken Milch zur Gefangenenkost besonders empfahl. Voit kommt in einem darüber erstatteten Gutachten ¹⁾ zu dem Schlusse, dass dieselbe zwar keine besondere Vortheile biete, aber wo der Landesbrauch dafür spräche, empfohlen werden könne.

Dörrgemüse wird ferner häufig aus industriellen Kreisen zu Versuchen angeboten. Wir haben, da es uns leicht wird, frische Gemüse zu billigen Preisen zu beschaffen, die Anwendung abgelehnt. Hingegen wäre es wohl des Versuches werth, in den Wintermonaten den Gegräupen Dörr-
obst beizumischen.

Fassen wir also unsere nächsten Ziele noch einmal zusammen, so wird es unsere Aufgabe sein, nachdem die Culturstaaten die Ausgestaltung ihrer Gefangenenernährung nach physiologischen Grundsätzen begonnen haben, die Erreichung der Voit'schen Norm womöglich ohne Erhöhung der Kosten zu vollenden.

Eine endgültige Lösung der Gefangenenernährungsfrage kann nur einhergehen mit der zu erwartenden Strafrechts- und Strafvollzugsreform.

Wenn wir Erwartungen an eine solche knüpfen, so geben wir uns nicht gefängniswissenschaftlichen Zukunftsträumen auf der Grundlage Lombroso'scher oder Bellamy'scher Utopien hin, nein, wir meinen, wenn erst die Anschauungen des Herrn Neckeben und seiner Gesinnungsgenossen überwunden sein werden, wenn es nicht mehr in erster Reihe darauf ankommen wird, mit der Logarithmentafel der menschlichen Gerechtigkeit in der Hand die Rache der staatlichen Gemeinschaft an dem Uebelthäter abzugelten, sondern vielmehr denselben für die menschliche Gesellschaft unschädlich zu machen, dann werden wir, abgesehen von dem Beibehalten der *Custodia honesta* (als einfache Freiheitsentziehung oder kurz dauernden Arrest) voraussichtlich nur eine Art von wirklicher Freiheitsstrafe haben, und zwar stets eine langdauernde, nur durch die bedingte Entlassung zu verkürzende. Dann werden die Strafvollzugsverhältnisse sich nothwendig vereinfachen; mit der Aenderung des Strafzweckes wird manche falsche Voraussetzung gegenüber dem verbrecherischen Individuum schwinden und so werden auch die letzten Schwierigkeiten der Ernährungsfrage überwunden werden. Freilich ist zur Erreichung dieses Zweckes die Beherzigung des Mottos nothwendig, welches über dem vielumstrittenen *uomo delinquente* steht und lautet: „*Melius cognoscere corpus humanum quam corpus juris.*“

¹⁾ Münchener medicinische Wochenschrift, Jahrgang 1887.